OVEN & GRILL

オーブン＆グリル料理

プロ顔負けの石窯ピザやパン、グラタン作りの立役者

薪ストーブや暖炉の炉内は、オーブン料理がとっても得意。
であれば、これを放っておく手はありません。パリッとふっくら！
本格ピザやパン、グラタン料理をお家で焼きあげる大人気アイテムをラインアップ。

オールド ストーン オーブン
ピザストーン

クッキングスタンドと組み合わせて石焼ピザを！

こんがりおいしい石焼ピザが手軽に楽しめるピザストーン。パンや野菜も上手に焼き上げます。ストーブの炉内ではクッキングスタンド（P52）と合わせて使用します。

ラウンドグリドル（P48）に載せて使用すれば、出し入れがスムーズに。ストーブトップトリベットとしても利用できます。

ピザストーン（ラウンド）

価格　￥2,800（税別）
品番　KS8R

- サイズ：φ 218 × H13mm
- 重量：940g
- 材質：耐火レンガ　● アメリカ製

大きなピザもラクラク焼ける直径 33.5㎝のビッグサイズ。デファイアントの炉内で使用できます。

ピザストーン（33㎝）

価格　￥4,500（税別）
品番　KS13R

- サイズ：φ 335 × H16mm
- 重量：2.2kg
- 材質：耐火レンガ　● アメリカ製

※いずれも鉛を含まない土を使用しています。

PIZZA CASA

シービーテック
ピザカーサ セット

**パリッとふっくら!!
本格石窯ピザが味わえる**

薪ストーブや暖炉にセットするだけで石窯に変身！ 職人気分がアップする木製ピールもついた本格８点セット。ファイヤーストーンが温まってからわずか２～５分でプロ顔負けの味が楽しめます。パン作りやグラタン料理もおいしくできるアイテムです。

価格　￥20,000（税別）
品番　PC11

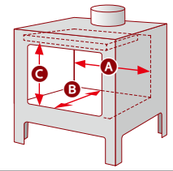
- セットサイズ：W270 × D270 × H160 ～ 210mm
- 重量：6.83kg（写真右の組み合わせ時）　● 組立式
- ドイツ製

※鉛を含まない土を使用しています。

アンコール、デファイアント、アンコール・エヴァーバーンの炉内に入るよう、サイズやデザインを特注しました。

**ピザカーサが使える
ストーブのサイズ**

サイズが合えば、どんな薪ストーブ・暖炉でも使えます。



炉内サイズ	
A	横幅……300㎜ 以上
B	奥行き……280㎜ 以上
C	高さ……260㎜ 以上

セット内容

ファイヤーストーン
おいしさを生み出す耐熱レンガ

ストーンプレート
ファイヤーストーンをのせて使用

ベースプレート
炉内に置くスタンド。脚の高さ・位置の調整可能（組立式）

グリル
ストーンプレートの上にのせて使用

ストーンリフター
ストーンプレートとベースプレートの出し入れに使用（組立式）

ピザピール
ピザの出し入れに使用（組立式）

トング
食材を挟むのに使用

スクレーバー
ファイヤーストーンの掃除用

ピザカーサの使用方法

ストーンリフターを使用して、ベースプレートを設置。

さらにストーンプレート、ファイヤーストーンを設置。

炉内を高温にし、ファイヤーストーンを十分熱する。

ピザピールを使ってファイヤーストーンにピザをのせる。

生地の向きを変え、具材がフツフツしてこんがりしてきたら完成。

アメリカン メタル クラフト
ピザ ピール

**プロ気分を味わいながら
ササッとピザを出し入れ**

炉の中にピザを出し入れする際に使用するピール。身のこなしもスマートに本格気分が味わえます。ピザストーンや炉の大きさに合わせてセレクトを。

ピザピール（大）

価格　￥4,000（税別）
品番　PP26

- サイズ：W305 × L660mm
- 重量：550g
- 材質：アルミ、木　● アメリカ製

ピザピール（小）

価格　￥2,700（税別）
品番　PP5

- サイズ：φ 203 × 505mm
- 重量：267g
- 材質：アルミ、木　● アメリカ製

アメリカン メタル クラフト
ピザ ピール ラック

壁面を利用したピザピールの指定席

シンプルで場所をとらないラックで、壁面にピザピールの指定席を。ピザカーサセットに付属の木製ピザピール、左記のピザピール２点ともに使用できます。

価格　￥1,700（税別）
品番　PPR

- サイズ：W115 × D65 × H85mm
- 重量：150g　● 材質：鉄（メッキ加工）
- 付属品：ネジ、アンカー　● アメリカ製

マークの説明は P48をご覧ください。
◆ 各クッキング用品に対応する薪ストーブの機種は P67をご覧ください。

ファイヤーサイド
クッキングスタンド

オーブン料理に欠かせない専用五徳

薪ストーブの炉内でオーブン料理を楽しむ時に欠かせない専用の五徳。この上に鉄製の調理器具をのせれば、遠赤外線の熱でピザやステーキなど幅広い料理が楽しめます。いずれも強固な鉄を使い、火に強く変形しないようテストを繰り返したオリジナル。ツイスト状のデザインもおしゃれです。

アクレイム用

価格	￥10,000（税別）
品番	FCS-ENC

- 対応機種：レゾリュート・アクレイム
- サイズ：W240 × D220 × H148mm　● 重量：1.3kg
- 材質：鍛鉄（黒焼付塗装）　● 日本製

ラウンドグリドルのスタンドとしても役立ちます。

レゾリュート・アクレイムはクッキングスタンドの脚をグレートの中に入れて設置します。

炉内だけでなく、
アウトドアでも利用
できる 4脚タイプ。

4脚

価格	￥10,000（税別）
品番	FCS

- 対応機種：デファイアント、アンコール
  アンコール・エヴァーバーン
  イントレピッドⅡ、アスペン
- サイズ：W240×D195×H110mm
- 重量：1.2kg　● 材質：鍛鉄（黒焼付塗装）
- 日本製

簡易トリベットとしても便利。

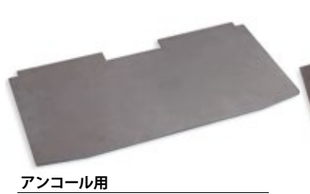
灰受けオーブンで作る
「薔薇のアップルパイ」のレシピ

ファイヤーサイド
オーブンプレート

炉内に設置すれば灰受け皿がオーブンに変身

グレートの上に敷いたオーブンプレートが灰の落下をブロック。すると灰受け皿が第二のオーブンに変身します。ジャガイモやサツマイモをはじめ野菜のローストが美味しくできるほか、トースト、パイ、グラタンなどのオーブン料理も可能で、薪ストーブクッキングの楽しみが広がります。

※オーブンプレートを設置した場合、灰受け皿の機能はなくなります。
　灰は炉内からシャベルで取り出してください。



アンコール用

価格	￥5,000（税別）
品番	20063

- 対応機種：アンコール #2040 ／# 2550
  アンコール・エヴァーバーン
- サイズ：W478 × D254 × H6mm
- 重量：5.6kg　● 材質：鉄　● 日本製

デファイアント用

価格	￥6,000（税別）
品番	20115

- 対応機種：デファイアント #1975
  #1940 ／#1910
- サイズ：W580 × D305 × H6mm
- 重量：7.4kg　● 材質：鉄　● 日本製

ジョン・ライト
アルファベットクッキートレイ

A・B・C・D・E・F・G……♬クッキー作りを楽しみながらお勉強

A はアップル、B はバード、C はキャット…。アルファベット 26 文字の中に愛らしい絵が型取られ、お子さんとクッキーを作りながら楽しく ABC が覚えられます。長持ちする丈夫な鋳物製で、薪ストーブの炉内やオーブンで使用可能。すぐに使えるテフロン加工済み。

価格	￥3,600（税別）
品番	73326

- サイズ：W375 × D190 × H14mm
- 重量：3.0kg　● 材質：鋳物（テフロン加工）
- アメリカ製　※取扱説明書にレシピ付き

バービークック
アジャスタブル グリルバスケット

たくさんの食材を一気に裏返し手軽にグリル

食材を挟んだままひっくり返し、両面とも手軽に焼くことができます。上から押さえる網の位置は、食材の厚みに合わせて 4 段階に調整し、手元のリングで固定します。

価格	￥3,600（税別）
品番	SA19

- サイズ：網部分
  320 × 250 × H50mm
- 重量：956g
- 材質：鉄（メッキ塗装）、木
- 中国製

バービークック
フィッシャーマングリル

遠赤外線効果でこんがり香ばしい焼き魚を

魚のグリル用に開発されたアイテム。余分な油が残らず、遠赤外線の効果と薪の香ばしさが加わって、ひと味違う焼きあがりです。

価格	￥2,700（税別）
品番	SA93

- サイズ：網部分 280 × 280mm
- 重量：605g
- 材質：鉄（メッキ塗装）、木
- 中国製

バーモントキャスティングス
ミトンラック

ストーブの輻射熱で乾かすエコアイテム

ひとつのウォーミングシェルフに２本付属していますが、追加したいときに（ビジラントは本体に設置可能）。ドライフルーツ作りや、ミトンなどを乾かして。

価格	￥510（税別）
品番	1601705

- サイズ：長さ 410mm
- 重量：90g　● 材質：鉄
- アメリカ製

マークの説明は P48をご覧ください。
◆ 各クッキング用品に対応する薪ストーブの機種は P67をご覧ください。